

CACAO E CIOCCOLATO: UNA ESPLOSIONE DI POSSIBILITÀ

Sede operativa: CAST Alimenti - aula magna

Dimostratore: Pastry chef Fabrizio Galla e Marta Giorgietti

Data e ora: il 16/10/23 | 14,30 - 17,30 circa

Programma: L'evento inizierà con un breve approfondimento didattico da parte di Marta Giorgietti sulla nuova gamma di cacao in polvere. A seguire Fabrizio Galla, con una fase più creativa, svilupperà con la linea di cioccolato Cacao Barry alcune ricette in tre applicazioni: torta, biscotto e mignon.

SI PRECISA CHE PER ISCRIVERSI È NECESSARIO VERSARE UNA CAUZIONE DI € 20,00 CHE SARÀ RESA ALLA FINE DELLA DIMOSTRAZIONE.

COPIA CLIENTE

MODULO D'ADESIONE Barry Callebaut S.p.A. del 16/10/23

Ragione sociale: _____

N Partecipanti: _____

Cauzione Versata: 20,00 euro

Firma Agente _____ Firma Cliente _____

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento e acquisite le informazioni fornite da Arte Bianca S.p.A. quale titolare del trattamento dati ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs. 196/2003, presta il suo consenso al trattamento dei dati personali per fini commerciali.

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento, autorizza Arte Bianca S.p.A alla pubblicazione di eventuali immagini fotografiche dell'evento in corso al solo scopo promozionale on line (web e social).



COPIA AGENTE

MODULO D'ADESIONE Barry Callebaut S.p.A. del 16/10/23

Ragione sociale: _____

Telefono: _____

N Partecipanti: _____

Nomi partecipanti: _____

Cauzione Versata: 20,00 euro

Firma Agente _____ Firma Cliente _____

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento e acquisite le informazioni fornite da Arte Bianca S.p.A. quale titolare del trattamento dati ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs. 196/2003, presta il suo consenso al trattamento dei dati personali per fini commerciali.

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento, autorizza Arte Bianca S.p.A alla pubblicazione di eventuali immagini fotografiche dell'evento in corso al solo scopo promozionale on line (web e social).